



**Codice:**

**630**

**Descrizione:**

**OLIO X 25 LT "" ARACHIDE"" "ARCO".....**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Olio di semi di Arachide raffinato

Si intende per Olio di semi di Arachide, l'olio estratto dai semi dalla Arachis Hypogea

Olio di semi di arachide

CARATTERISTICHE	MIN	MAX
Densità relativa a 20/20°C	0,91 Kg/dm <sup>3</sup>	0,92 Kg/dm <sup>3</sup>
Assorbimento 420 nm	-	0,20
Assorbimento 453 nm	-	0,10
Numero di iodio (Wijs)	6,00 gr I <sub>2</sub> /100 g	107,00 gr I <sub>2</sub> /100g
Acidità (oleica)	-	0,50%
Numero di perossidi:	-	7,00 meqO <sub>2</sub> /Kg
Impurità (etere petrolio)	-	0,05%
Saponi (oleato sodico)	-	10,00 mg/kg
Solventi: esano	-	1,00 mg/kg

**COMPOSIZIONE DEGLI ACIDI GRASSI**

Acido Laurico	ND	0,10%
Acido Miristico	ND	0,10%
Acido Palmitico	8,00%	14,00%
Acido Palmitoleico	ND	0,20%
Acido eptadecanoico	ND	0,10%
Acido eptadecenoico	ND	0,10%
Acido stearico	1,00%	4,50%
Acido oleico	35,00%	69,00%
Acido linoleico	12,00%	43,00%
Acido linolenico	ND	0,30%
Acido arachico	1,00%	2,00%
Acido aicosenoico	0,70%	1,70%
Acido ecisadienoico	ND	ND
Acido beenico	1,50%	4,50%
Acido erucico	ND	0,30%
Acido docosdienoico	ND	ND

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Acido lignocerico	0,50%	2,50%
	Acido tetracosenoico	ND	0,30%
	COMPOSIZIONE STEROLICA		
	Colesterolo	ND	1,0%
	Brassicasterolo	ND	0,20%
	24-Metilencolesterolo	*	*
	Campesterolo	12,00%	19,80%
	Stigmasterolo	5,40%	13,20%
	Delta7-Campesterolo	*	*
	Clerosterolo	*	*
	Beta-sitosterolo	47,4%	69,0%
	Sitostanolo	*	*
	Delta5 Avenasterolo	5,0%	18,80%
	Delta 7,9 (,11)-Stigmastadienolo	*	*
	Delta5,24-Stigmastadienolo	*	*
	Delta7-Stigmastenolo	ND	1,00%
	Delta7-Avenasterolo	ND	1,50%
	Contenuti steroli	900,00 mg/kg	2.900,00 mg/Kg
	METALLI		
	Ferro	-	1,50 mg/kg
	Rame	-	0,10 mg/kg
	Piombo	-	0,10 mg/kg
	Arsenico	-	0,10 mg/kg
	ND: Non determinabile (inf.0,05%)		
	*: i componenti indicati con tale simbolo e per i quali non è fissato		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Viene ritenuta nulla la possibilità di crescita incontrollata di microrganismi essendo quasi nullo il contenuto in acqua degli alimentari e praticamente assenti da sostanze organiche indispensabili allo sviluppo microbico.		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Risulta tra i più pregiati oli di semi, sia per le caratteristiche organolettiche che per la composizione chimica. Asciutto e leggero è adatto sia per condimenti che per frittiture di qualità. Sapore e odore: neutro tipico dell'olio di semi di Arachide, senza sapori estranei		
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Per 100 ml		
	Energia:	3382 KJ/823 Kcal	
	Grassi:	91,4 g	
	- di cui saturi:	16,5 g	
	Carboidrati:	0 g	
	- di cui zuccheri:	0 g	
	Proteine:	0 g	
	Sale:	0 g	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Punto di fumo:	220-230°	
	Flash point:	290-310°	
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce		
	Temperatura: 10°C-20°C		

<b>DURABILITÀ PRODOTTO</b>	18 mesi Vita residua alla consegna pari min al 90% del TMC
<b>DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO</b>	Sottoposto al processo di raffinazione.
<b>CAPACITÀ-FORMATO</b>	25 L
<b>PESO NETTO</b>	22,9 Lt
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	1 pezzo
<b>CARTONI PER PALLET</b>	33 cartoni
<b>MARCHIO</b>	Prodotto marca "Arco" dell'azienda produttrice Oleificio Salvadori Srl
<b>PROVENIENZA MATERIA PRIMA</b>	Per quanto riguarda l'olio di semi di arachide non è possibile dichiarare l'origine in quanto prodotto raffinato.
<b>RIF.DOC.FOR.</b>	Rev. 1 del 26/10/2018